

POUILLY- FUISSE 'Vignes Blanches' Domaine Thibert

POUILLY- FUISSE 'Vignes Blanches' Domaine Thibert

We hebben al hun Mâcon-Fuissé, Pouilly-Vinzelles en Pouilly-Fuissé, u zou kunnen zeggen 'çasuffit', maar toen ze (=de familie Thibert) ons lieten proeven van hun speciale versie van hunal niet gewone Pouilly-Fuissé, waren we meteen verloren... Deze 'Vignes Blanches' is afkomstig van hun best gelegen wijngaard. Zijn smaak is zo fijn en zo typisch Chardonnay dat eigenlijk geen enkele wijnliefhebber dit genoeg zou mogen missen. Drink deze klassewijn bij hoogstaande gerechten zoals zeetong, krab, kreeft, schol, heilbot of zelfs kalfsvlees. Deze 'Vignes Blanches' mag u relatief jong drinken (al vanaf zijn derde jaar) en schenkt u best op 11 à 12 graden Celsius. Maximum bewaartijd tot zijn achtste of negende jaar. Hemelse wijn!

Nous sommes navrés: après leur mâcon-fuissé, leur pouilly-vinzelles et leur pouilly-fuissé, vous allez nous dire: ça suffit. Mais lorsque la famille Thibert nous a fait déguster cette cuvée spéciale de leur pouilly-fuissé, c'était le coup de foudre... Quel délice! Cette cuvée spéciale provient de leur vignoble le mieux situé. Il possède une saveur si raffinée et si typiquement chardonnay que les vrais amateurs de vin doivent absolument l'avoir goûté . Servez ce très grand vin sur des plats raffinés comme la sole, le crabe, le homard, la plie, l'elbot ou même la viande de veau. Ce 'Vignes Blanches' se dégustera relativement jeune (dès sa troisième année), de préférence à 11 ou 12 degrés, mais nous vous conseillons de ne le garder pas plus de huit ou neuf ans. Un vin tout bonnement divin !

Artikelnummer:	515F
Land:	Frankrijk
Regio:	Bourgogne
Appelatie:	AC Pouilly-Fuissé
Druivensoort:	Chardonnay
Alcohol:	13%

www.magnuswijnen.be

N°:	515F
Pays:	France
Région:	Bourgogne
Appellation:	AC Pouilly-Fuissé
Cépage:	Chardonnay
Alcohol:	13%

www.magnuswijnen.be